



TABELUL CU TIMPUL DE GĂTIRE

Carne și pește



	PROASPETE Poziția supapei 	ÎNGHEȚATE Poziția supapei 
Miel (pulpă 1,3 kg)	25 min.	35 min.
Pui (întreg 1,2 kg)	20 min.	45 min.
Somon (patru medalioane 0,6 kg)	6 min.	8 min.
Ton (patru bucăți 0,6 kg)	7 min.	9 min.
Vită (friptură 1 kg)	10 min.	28 min.

Legume



Dacă modelul dvs. este echipat cu un coș pentru gătire la aburi, vă recomandăm să gătiți legumele la aburi (consultați paragraful „Folosirea coșului pentru gătire la aburi”).

Dacă modelul dvs. nu prezintă coș pentru abur: gătiți direct în apă.



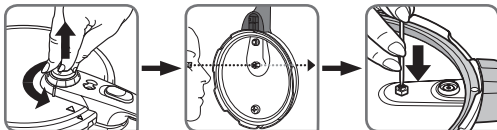
	PROASPETE Poziția supapei 	ÎNGHEȚATE Poziția supapei 
Sfeclă roșie tăiată în patru (conform grosimii)	20 - 30 min.	-
Spanac	3 - 4 min.	4 - 5 min.
Sparanghel	5 min.	3 min.
Țelină tăiată	7 - 9 min.	-
Varză crudă tăiată	5 - 7 min.	3 min.
Varză de Bruxelles	8 - 11 min.	6 - 8 min.

Legume

	PROASPETE Poziția supapei 	ÎNGHEȚATE Poziția supapei 
Anghinare întreagă	20 min.	-
Andive tăiate în două	13 - 16 min.	-
Broccoli	4 min.	5 min.
Cartofi tăiați în sferturi (conform grosimii)	10 - 15 min.	-
Ciuperci tăiate	3 min.	-
Conopidă buchețele	5 - 7 min.	5 min.
Dovleac tăiat în sferturi	6 - 8 min.	3 min.
Dovlecei rotunde	3 - 6 min.	4 - 7 min.
Fasole uscată	18 - 22 min.	-
Fasole verde fideluță	6 - 8 min.	4 - 6 min.
Linte verde (legume uscate)	16 min.	-
Mazăre verde	3 - 6 min.	5 min.
Morcov rotunde	7 min.	9 min.
Napi cubulețe	4 - 6 min.	7 min.
Orez (legume uscate)	8 min.	-
Praz bucățele	8 min.	10 min.

Verificări obligatorii înainte de fiecare folosire

Verificarea supapei de funcționare



- Verificați dacă orificiul de evacuare al supapei de funcționare nu este deteriorat.

Verificarea supapei de siguranță



- Verificați dacă bila supapei de siguranță este mobilă (folosiți un bețișor).